



PROGRAMME

11^{ème} séminaire du Lab'S

28 > 31 mars 2019 | Montpellier

11^{ème}

Séminaire du LAB.S
LABORATOIRE SECIB

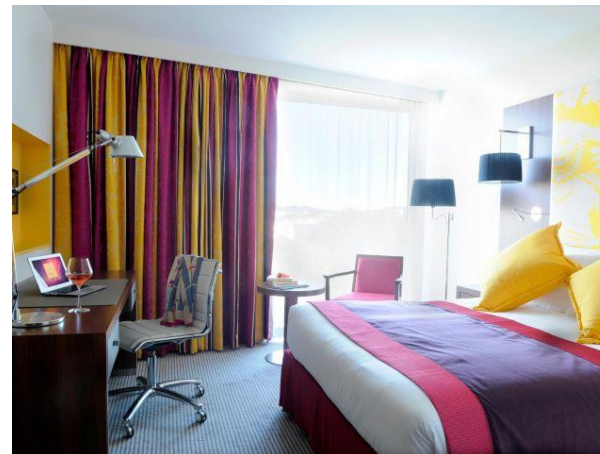
Montpellier



Du jeudi 28 au dimanche 31 mars 2019 | Montpellier

HOTEL, CROWNE PLAZA

- À deux pas de la Place de la Comédie et du Musée Fabre, l'hôtel Crowne Plaza Montpellier est idéalement situé au centre ville de Montpellier, en face du Palais des congrès Le Corum
- Cet hôtel abritant une collection d'art, vous accueille dans un style moderne avec des chambres épurées, ornées de peintures murales contemporaines.



HOTEL, CROWNE PLAZA

INFORMATIONS PRATIQUES

- Adresse : 190 Rue d'Argencourt, 34000 Montpellier
- Check-in possible à l'hôtel jeudi 28 mars à partir de 15h30
- Check-out à prévoir dimanche 31 mars vers 11h00
- Wifi gratuit
- Piscine non couverte sur la terrasse de l'hôtel
- Horaire de fermeture du bar de l'hôtel : minuit (00h00)
- Parking de l'hôtel payant + autres parkings et tram à proximité

Indications :

Le parking de l'hôtel Crowne Plaza coûte environ 10€ TTC/ jour.
Seulement 52 places disponibles.



SOIRÉE D'OUVERTURE, MUSÉE FABRE

A l'occasion de l'ouverture du 11^{ème} séminaire du Lab'S, profitez d'un espace privilégié et découvrez la richesse des collections permanentes et temporaires du musée Fabre.

18h00

- Accueil des participants et distribution du programme du séminaire
- Cocktail de bienvenue dans le hall Buren

18h30

- Discours d'ouverture du Président du Lab'S, Me Nicolas Dalmayrac.
Mot de bienvenue de M. Hugues Galambrun, PDG SECIB
- Présentation des cabinets et des équipes SECIB

19h30

- Visite guidée d'une partie des collections permanentes

20h30

- Cocktail dînatoire

00h00

- Fin de la soirée d'ouverture



SECIB NOUS OUVRE SES PORTES

Ce 11ème séminaire du Lab'S sera l'opportunité de découvrir les coulisses du Leader Européen de la LegalTech, récemment installé dans ses nouveaux locaux de 10 000 m².

Partez à la rencontre des femmes et des hommes qui participent chaque jour à l'évolution de votre cabinet.

09h00

- Accueil par les Directions de **SECIB**, M. Jeremy Certoux | **AZKO**, M. Bertrand PIGOIS | **ECOSTAFF**, M. Rudy BLACKMANN

09h30

- Présentation des locaux du Groupe Septeo

10h00

- Découvertes des équipes SECIB, AZKO et ECOSTAFF

10h30

- Discours d'ouverture du Président du Lab'S, Me Nicolas Dalmayrac

11h00

- Présentation des nouveautés SECIB

- L'écosystème de l'avocat en pratique

12h30

- Cocktails déjeunatoire

14h00

- Conférences et ateliers



Ateliers de formation du vendredi 29 mars 2019

Vendredi 29 mars 2019 à partir de 14h00 :

- Ateliers - Production
- Ateliers - Facturation & relances
- Ateliers - Communication client
- Ateliers - Analyse des données
- Plénières - Accompagnement au changement
- Plénières - Acquisition et développement de clientèle
- Plénières - Pilotage et gestion de la data dans le management

Rendez-vous individuels vendredi 29 mars 2019

Coaching personnalisé avec un formateur - 30min'

Diagnostic fonctionnel de votre cabinet avec un expert - 30min'

SOIRÉE LIBRE, LES BONNES ADRESSES DU CENTRE VILLE

Restaurant « LES BAINS DE MONTPELLIER »

6 rue Richelieu
34000 Montpellier

Réservations au +33(0)4 67 60 70 87

<https://les-bains-de-montpellier.com/>



Restaurant « CHEZ BORIS »

17, boulevard Sarrail
34000 Montpellier France

Réservations au +33(0)4 67 02 82 38

<https://www.chezboris.com/>



Mais aussi...

SOIRÉE LIBRE, LES BONNES ADRESSES DU CENTRE VILLE



- **LA RÉSERVE RIMBAUD**

En attendant l'ouverture en 2019 du restaurant des frères Pourcel, l'adresse de Charles Fontès est la seule table étoilée de la ville. Au milieu de la verdure, le long du Lez, la rivière locale, la bâtisse fait la part belle au luxe, au calme et à la volupté. La cuisine est teintée de soleil et reste enracinée dans le terroir languedocien. La signature de la maison ? Le filet de pigeon grillé aux épices. Réservation : 04 67 72 52 53 | Menus : 40 - 90 €

- **LA DILIGENCE**

Une spectaculaire succession de salles voûtées du XIV^e siècle, installées dans une ancienne teinturerie, à deux pas de la fameuse place de la Comédie. Au cœur de ce classicisme, l'assiette signée Thomas Réa est nettement plus moderne : betterave et poisson fumé au thé noir, noisette de cerf rôti, croquette de civet et coing. Sur la carte, un menu spécial joue l'accord avec une sélection de whiskys. Réservation : 04 67 66 12 21 | Menus : 29 - 50 €

- **ROSEMARY**

Une belle bâtisse en pierre installée dans l'Écusson, une terrasse ombragée, des tables d'hôtes... cette jolie Rosemary est l'un des spots de la ville. Les patrons sont aux manettes de lieux branchés à Paris (Chez Jeannette, la Brasserie Barbès). Avec un sauté de bœuf mariné au soja ou un cabillaud au court-bouillon, l'ardoise balaie de la France à l'Asie sans jamais être déboussolée. Réservation : 04 67 66 15 95 | Menus : 22€

- **ANGA**

Anga, c'est la vapeur en suédois. Mais entre les murs en pierres apparentes de cette table installée près de la cathédrale, la cuisine est loin d'être un écran de fumée. De leur four vapeur débarqué de Scandinavie, Cyril, Arthur et Pierre sortent des assiettes évanescentes : joue de porc au curry jaune, maquereau au chorizo, et un moelleux au citron crémeux yuzu aux allures de dessert aérien. Réservation : 04 67 60 61 65 | Menus : 21 - 29 €

- **LE BAN DES GOURMANDS**

À la tête de cette bonne bouille de bistro – murs en pierre et tables en bois –, il y a Jacques Delèpine. Ce chef formé chez Guy Savoy fait tous les jours le marché et sort des assiettes parfaitement ciselées : bonite, moutarde et lentilles du Puy, poulpe au chou rouge... Sans parler de l'ambiance qui mérite à elle seule un ban. Réservation : 04 67 65 00 85 | Menus : 16 - 18 €

Deuxième et dernière journée de formation au sein de l'hôtel Crowne Plaza

- Accueil des participants
- Assemblée générale du Lab'S
- Conférence et ateliers
 - Ateliers - Trucs & astuces et bonnes pratiques
 - Plénières - Ce que vos clients attendent de vous
- Clôture des formations
- Déjeuner au Crowne Plaza
- Activités au choix

ACTIVITÉ #1 - MONTPELLIER ARCHITECTURE

- Montpellier est devenue, au fil des années, un haut lieu de l'architecture moderne grâce aux plus grands architectes qui par leurs réalisations, ont fait d'elle une destination de tout premier plan en matière d'architecture contemporaine.

Venez découvrir la ville aux mille facettes !
(Centre-ville, Port Marianne, Antigone, Hôtel de ville, ...)



ACTIVITÉ #2 - OENOTOURISME

- Promenez-vous au milieu de notes olfactives. Humez des arômes floraux, fruités ou épicés et participez à l'assemblage de différents échantillons de vins. Dégustez des mets et profitez d'un atelier de dégustation de vins.



SOIRÉE DE GALA, DOMAINE DE VERCHANT

Un décor luxueux vous accueillera pour clôturer en beauté ce 11^{ème} séminaire.

Après un repas propice aux échanges et à la convivialité, vous pourrez prolonger votre soirée sur la piste de danse pour rendre ce moment encore plus inoubliable.

- Accueil des participants
- Dîner et remise de prix des cabinets de l'année par SECIB
- Soirée dansante
- Navette bus, toutes les 30 min
- Fin de soirée

20h30

21h00

22h30

23h30

02h00



LE DIMANCHE, DU PEYROU

Quarante marchands exposent chaque dimanche des objets, meubles, bibelots, œuvres d'art et livres anciens. Des pièces de qualité sont proposées par des professionnels triés sur le volet.

Chaque promeneur aura la possibilité de se restaurer sur un stand buvette et, côté animation, un petit concert viendra donner le tempo de cette matinée.

**LES DIMANCHES
DU PEYROU**
BROCANTE ET ANTIQUITÉS

De 7h30 à 14h

Place royale du Peyrou à Montpellier.





A BIENTÔT !